

EL GRECO – YOUR GREEK FRIEND

BUBBLES

Akakies, Greek Sparkling Rosé Dry 8,5/43
Cava Flama d'or Brut 7,5/39
Prosecco Extra Dry 8/41

Charles Mignon Grande Tradition 78
Moët & Chandon Grand Vintage 100
Veuve Clicquot 46/84

DRINKS TO GET YOU GOING

Kir Royale 9,5
Gin Tonic 9,5
Dry Martini 8,5

Ouzo 7
Tsipuro 7
Mythos Greek Lager 6,9

Karhu III/IV 5,1/5,8
Lonkero 6,5
Dry Cider 6,9

~

PIKILIA MEZE 35

Herkkuja jaettavaksi kahdelle *Delicacies to be shared for two*
Dolmades, Kalamaria, Halloumi, Tyropites, Rollakia, Tzatziki
Taramosalata, Melitzanosalata, Olives, Pita

MEZE WINES

Karahvi kreikkalaista valkoviiniä 37,50cl 20
Karahvi kreikkalaista punaviiniä 37,50 cl 21

Carafe of Greek White Wine 37,50cl 20
Carafe of Greek Red Wine 37,50cl 21

STARTERS

KALAMARIA 12

Kokonaisena grillattu kalmari-mustekala gl
Salaattia ja vinaigretta
Grilled whole squid

TARAMOSALATA 8

Perinteinen kreikkalainen mätilevite gl
Traditional Greek dip of fish roe

GARIDES MIKROLIMANO 14

Yrttien, fetan ja tomaatin kera paistettuja, valkoviinillä höyrystettyjä jättikatkarapuja gl
King prawns stewed with herbs, feta cheese and tomatoes and steamed with white wine

VEGETARIAN

TZATZIKI 7

Herkullista tsatsikiamme gl
Really delicious tzatziki

MELITZANOSALATA 7

Kreikkalaista munakoisodippiä gl
Greek eggplant dip

FETA SAGANAKI 12

Rapeaksi paistettua, ohueen taikinaan
käärittyä fetaa sitruunamarmeladin kera vl
*Fried feta cheese wrapped in thin filo pastry with
lemon marmalade*

DAKOS 10

Perinteinen kreetalainen snack vl
Pehmeäksi kosteutettu ohrakorppu, jonka
päällä tuoretomaattisalsaa, rukolaa,
kapriksia, oliiveja ja murenettua fetaa
*Delicacy from the Island of Crete.
Soaked dried barley bread topped with fresh tomato
salsa, rucola, feta crumbles, capres and olives. With
feta crumbles.*

PITA 2

Grillattua pitaleipää
Grilled pita bread

DOLMADES 10

Itsetehtyjä viininlehtikääryleitä gl
Jogurttitillidippiä
*Our hand-made vine-leaf rolls
Yogurt dill dip*

ROLLAKIA MELITZANAS 9

Fetalla ja tuoreilla yrteillä täytettyjä
munakoisokääryleitä gvl
Eggplant rolls filled with feta cheese and herbs

TYROPITA 10

El Grecon feta-pinaattipiirakaa vl
Homemade feta spinach pies

HALLOUMI 8

Grillattua halloumia, viikunabalsamicoa gvl
Grilled halloumi with fig balsamic

BUREKI 9

Fetajuustolla täytetty filotaikinakääryle ja
sitrusjogurttikastiketta vl
*Feta cheese wrapped in filo pastry with
lemon yogurt sauce*

VEGAN

Dakos ilman fetaa
Dakos without feta

Dolmades ilman jogurttitillidippiä
Dolmades without yogurt dill dip

FRESH & LIGHT

ELLINIKI SALATA 10 / 18

El Grecon kreikkalainen fetasalaatti. Kuutioitua tomaattia, kurkkua, paprikaa, sipulia
Greek feta, diced tomatoes, cucumber, onion bell pepper olives, feta cheese, olive oil vinaigrette

HALLOUMI SALATA 10 / 18

Grillattua halloumi-juustoa, valkoviinissä marinoitua viikunaa ja aprikoosia
Grilled halloumi cheese, figs and apricot marinated in white wine, herbs and olive oil

GREEK TOMATO SOUP 9 / 16

Herkullinen kreikkalainen tomaattikeitto. Hieman fetaa, oliiviöljyä ja yrttejä gvl
Delicious tomato soup with some feta cheese, olive oil and herbs

VEGETARIAN

BRIAMI 19

Fetagratinoituja tomaatteja, haudutettuja kasviksia ja basmattiriisiä gl
Tomatoes au gratin with feta, briam basmati rice

CANNELLONIA & FENKOLIA 21

Pinaatilla, juustolla ja sienillä täytettyjä cannelloneja
Fenkolisalaattia ja punajuurta
Stuffed cannellonies with spinach, cheese and mushrooms. Served with fennel salad and beetroot

GREEK PITAS

PITA GYROS 19

Teimme tästä kreikkalaisesta katuruokaklassikosta salonkikelpoisen!
Viipaloitua porsaan grillikassleria, pitaleipää, tomaattia, sipulia, perunoita ja tzatzikia l
Sliced grilled pork meat, Greek pita bread, tomatoes, onion, potatoes and tzatziki

PITA VEGE 17

Kasvissyöjäystäviamme varten korvasimme lihan itsetehdyillä kikhernepyöryköillämme
Keväistä salsasalaattia, hummusta ja perunoita l
*For our vegetarian friends, we replaced the pork meat with our home-made chickpea patties
Salad, potato and hummus*

OUR BELOVED CLASSICS

MUSAKA 19,5

Keittiömestariimme herkullinen musaka l
Our chef's delicious mousaka

STIFADO 23

Perinteistä kreikkalaista kotiruokaa
Pitkään haudutettua härän etuselkää sipulin ja tomaatin kera sekä perunoita gl
Slowly roasted Black Angus beef stew with onions and tomatoes

HIRINO 23

Porsaan sisäfileetä, parsaa, vadelmakastiketta. Selleripyreetä gl
Grilled pork sirloin, asparagus and raspberry sauce. Served with celery root puree

KLEFTIKO 25

Pitkään haudutettua lampaan rosvopaistia perunoiden kera
Makua antavat paprika, sipuli, savustettu juusto, yrtit ja punaviini gl
Slowly braised lamb roast with bell peppers, onion, smoked cheese, herbs and red wine. Served with potatoes

BIFTEKI 21

Yrteillä maustettu ja kreikkalaisilla juustoilla täytetty mehevä jauhelihapihvi
Sipulikastiketta ja perunaraastetta gl
Juicy beefburger stuffed with Greek cheeses. Onion sauce and grated potato

SUVLAKI 23

Tuoreilla yrteillä maustettu kanan sisäfileevarras
Perunoita ja tuoreyrtti-vinaigretteä gl
Skewered chicken sirloin spiced with fresh herbs. Potatoes and herb vinaigrette

LAVRAKI 27

Tuore, kokonaisena grillattu Välimeren meribassi
Selleripyreetä ja sitrusoliiviöljykastike gl
Fresh whole sea bass prepared in the grill. Celery purée and lemon olive oil sauce

PAIDAKIA 26

Lampaan kyljyksiä grillissä
Vinaigrette, salaattia ja perunoita gl
Grilled lamb chops with potatoes, salad and potatoes

GREEK MIX GRILL kahdelle 58

Lampaan kyljyksiä, mehevä jauhelihapihvi, porsaan sisäfileesuvlaki,
Kanasuvlaki. Salaattia, perunoita ja punaviinikastiketta gl
Lamb chops, chicken souvlaki, pork souvlaki and a juicy Greek beefburger
Red wine sauce, potatoes, salad

FEELING SWEET

OUZO CREME BRULEE 11

Crème brûlée ousolla aromatisoidun omenasorbetin kera gl
Crème brûlée and apple sorbet flavored with ouzo

TIRAMISU 9,5

Sopivan makea tiramisu
Deliciously sweet tiramisu

BAKLAVA EL GRECO 11

Keittiömestariimme luomus makeasta kreikkalaisesta herkusta
Tarjoillaan appelsiinisorbetin kera l
Our take on the traditional Greek sweet. Served with orange sorbet

PORTOKALOPITA 9

Suussasulavaa appelsiinikakkua, sorbetta ja kotimaisia marjoja l
Orange yoghurt cake served with sorbet and Finnish berries